

SECONDI PIATTI

# Costine d'agnello con carciofi fritti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [20 min](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

COSTOLETTE D'AGNELLO 1 kg  
CARCIOFI 4  
UOVA 4  
FARINA 150 gr  
FARINA DI MAIS GIALLO 150 gr  
OLIO DI ARACHIDI 1 l  
SALE

Un grande classico della cucina tradizionale italiana, soprattutto nel periodo primaverile e nei giorni di Pasqua sono le **costine d'agnello con carciofi fritti**. Si tratta di un secondo piatto legato ad un contorno importante, che vista la frittura diventa croccante e saporito. Di certo non può essere consumato tutti i giorni ma per le occasioni speciali come una domenica in famiglia o un giorno di festa sarà perfetto. Seguite i nostri consigli e avrete un fritto saporito e leggero per nulla unto. Se amate i carciofi poi, e cercate altre ricette magari più light, provate anche a farli [croccanti al forno](#).

# PREPARAZIONE

- 1 Pulite i carciofi rimuovendo le foglie più esterne, tagliate i gambi, le foglie esterne e la punta.



- 2 Tagliateli a metà e rimuovete la peluria al centro del carciofo.

Rompete le uova all'interno di una terrina e sbatteteli; quindi trasferite i carciofi e mescolate.



3 Prelevateli dall'uova e passateli nella farina.



4 Tuffate i carciofi nell'olio bollente e lasciate friggere fino a doratura.



5 Quindi scolate i carciofi trasferendoli in un colino.



6 Unite della farina di mais a quella bianca nella terrina e mescolate.



7 Passate le costine d'agnello prima nell'uovo e poi nella farina.



8 Tuffate le costine impanate nell'olio bollente e friggetele fino a doratura.



9 Scolate le costine e trasferitele su carta assorbente così da eliminare l'olio in eccesso.

Servite le costine con i carciofi ben caldi.



## CONSIGLIO

**Adoro l'agnello, mi daresti altre idee?**

Certo, prova quello in [fricassea](#), è buonissimo!

**Ma potrei fare tutto al forno?**

Sì puoi tranquillamente farlo ovvio la frittura è diversa, ma sarà ottima lo stesso!